

Dossier de presse
Septembre 2011

BATbAt
La cuisine de rue® comme au Vietnam
Version design

8, rue des filatiers – 31000 Toulouse



Situé à proximité de la place des Carmes à Toulouse, le restaurant BATbAt propose une cuisine populaire vietnamienne, inspirée de la cuisine de rue® de Hanoï, dans un cadre occidental moderne et chaleureux.

BAT veut dire Bol en vietnamien. C'est dans l'esprit du partage de découverte d'une culture culinaire unique que BATbAt a été créé sur une idée personnelle d'Oliver Barbot, 50 ans, un self made man souriant et enjoué.

Si le « Bo Bun », le « Pho », le « Bun Cha » ou le « Cha ca » sont les basiques d'une cuisine vietnamienne qui réveille les arômes et font voyager les papilles, cette cuisine populaire et traditionnelle est également une cuisine fraîche, simple, captivante et enivrante à la fois.

BATbAt, le restaurant qui fait voyager !

Contact presse : Marylène Bezamat – 06 03 99 62 07 – marylene.bezamat@orange.fr
BATbAt – 8, rue des Filatiers – 31000 Toulouse - www.batbat.fr
Espace de téléchargement de visuels : http://www.batbat.fr/1-24154-Presse.php - Crédits photos : BATbat

BATbAt, une authentique cuisine de rue



Chez BATbAt, les sens partent en voyage… dépaysement garanti : le basilic n'a pas le goût du basilic, la coriandre n'en a pas la forme, le poivre est en feuilles et le cumin ressemble à une ortie verte et rousse !

Au design épuré et contemporain, cette adresse toulousaine met tout en scène pour que le voyage soit authentique, complet et agréable. Benoît, Khaddouj Mathieu ou Sonia… prennent le temps d'expliquer le mode d'emploi du restaurant et comment se dégustent les plats.

La cuisine est préparée devant vous. Gage de la fraîcheur absolue des produits de BATbAt, les légumes et les herbes sont quotidiennement triés, épluchés et lavés dans le restaurant, devant les clients, en toute transparence. Les mets aux bienfaits multiples sont préparés dans les règles de l'art culinaire vietnamien. Si cette cuisine est l'une des plus connues au monde, elle est également l'une des plus diététiques, car elle se compose de légumes frais, de poissons, de viandes et de peu de matières grasses.

Chez BATbAt, c'est le client qui décide si le plat doit être plus parfumé ou plus épicé. Les herbes et le piment sont mis à sa disposition. Chacun les coupe avec les doigts pour libérer leur sève et leurs arômes. Les herbes fraîches seront infusées dans les bouillons, fondues dans la poêle sur le brasero, ou mangées crues avec la salade et les vermicelles de riz, la viande ou le poisson.

Comme sur les trottoirs de Hanoï, manger avec les doigts, c'est permis ! Dans une feuille de riz ou de salade, vous pourrez rouler la viande, les crevettes ou cette sorte de feuille de vigne qui n'en a que la forme, ajouter les herbes et les nouilles fraîches, tremper dans la sauce magique et … déguster. Enfin, chez BATbAt, on ne sert pas de riz pour accompagner les plats, mais des vermicelles ou des tagliatelles de riz frais et pochés à l'instant.

Tout en respectant les traditions de cette cuisine, BATbAt met en scène dans un décor occidental les saveurs inspirées directement et principalement de la cuisine de rue du Vietnam. C'est la profusion d'herbes aromatiques surprenantes qui restitue l'identité de cette cuisine unique. Détenteur de ce secret, BATbAt est donc un restaurant atypique qui propose des plats très vietnamiens, non européanisés, dans une ambiance contemporaine très « world food ».

Contact presse : Marylène Bezamat – 06 03 99 62 07 – marylene.bezamat@orange.fr

BATbAt – 8, rue des Filatiers – 31000 Toulouse - www.batbat.fr

Espace de téléchargement de visuels : http://www.batbat.fr/1-24154-Presse.php - Crédits photos : BATbat

BATbAt, à savourer à tout heure

Pour s'adapter au rythme de chacun, BATbAt propose trois moments dans la journée pour s'évader :

Escapade express

Service rapide sur place ou à emporter toute la journée



Une restauration en **service rapide sur place** jusqu'à 19 heures. Au menu : les nems au goût unique, les bouchées fraîches et parfumées, les soupes « pho » comme à Hanoï, les salades « bo bun » chaudes et froides et les « chè » aux fruits et à la crème coco, craquants ou fondants selon votre humeur… Les préparations chaudes sont servies à table.

Le voyage peut se réaliser au départ du bureau ou à la maison, car tous ces plats sont aussi **vendus à emporter** toute la journée et jusqu'à 23 heures. Ils sont à disposition dans les vitrines réfrigérées. Du lundi ou samedi inclus, la **livraison** est également possible. Grâce à Light'on Délice, les clients sur Toulouse, Blagnac et Labège peuvent commander directement en ligne avec paiement sécurisé. Les livraisons autour du restaurant sont gratuites.

UN RESTAURANT ECO-RESPONSABLE

Face à l'utilisation systématique de contenants cartons et plastiques pour la vente sur place le midi et à emporter, une démarche qualitative pour l'environnement a été instaurée en avril 2011. Désormais les repas sont servis dans une vaisselle en verre avec des couverts en inox. Pour la vente à emporter, il est proposé aux clients qui le désirent d'adopter la cantinière.

De plus, les ampoules électriques classiques ont été remplacées par des leds, le chauffe-eau changé pour éviter la sur-consommation électrique, un système de régulation du chauffage mis en place. Côté cuisine, les huiles sont recyclées, permettant de diminuer la consommation d'1/3 et de réduire le rejet des huiles usagées de 90%.

Voyage nocturne
Service à table le soir



A partir de 19 heures, c'est service à table en terrasse, en salle ou dans la sublime cave voûtée. On vous proposera entre autre le fameux « Cha Ca », poisson ou jarret de porc marinés dans un mélange de racines fraîches de curcuma et de galangal, servi dans une poêle sur un brasero. Les herbes fraîches seront à faire fondre en fonction des goûts de chacun.

Escale gourmande
Un salon de thé en service rapide la journée

Les amateurs de thé ou de café découvriront les étonnantes branches de thé vert au jasmin infusées dans la tasse ou le Kafé vietnamien avec son goût unique et filtré à table. Accompagné de « ché » ou de gâteaux maison, avec un smoothie ou un jus de fruits naturel, ils pourront se connecter librement à internet en Wifi.
Sur place, à emporter, avec ou sans tablier, à la baguette ou à la main, rapide ou lent, du matin au soir, chaud et froid, moelleux et croustillant, café, thé ou lait, à boire ou à manger, Yin ou Yang, sain ou léger, seul, à deux en famille ou entre copains et toujours à savourer !

CARTE FIDELITE

Que les accrocs à BATbAT se le disent, le restaurant propose la **carte de fidélité, appelée « SAVEURS + »**. Elle permet d'accumuler des points pour se régaler ensuite d'un délicieux « bo bun » au bœuf ou d'un « Pho » au bœuf ou encore d'un menu « Mangez ailleurs ».

Contact presse : Marylène Bezamat – 06 03 99 62 07 – marylene.bezamat@orange.fr
BATbAt – 8, rue des Filatiers – 31000 Toulouse - www.batbat.fr

BATbAt, des menus pour tous



Toute la journée et à midi, chez BATbAT, le voyage est garanti **pour toute les bourses**.

Mon petit cœur - 6€90
3 nems au choix
ou boulettes de porcs caramélisées
1 bol de nouilles
1 boisson maison chaude ou froide

Vive mon corps - 10€90
1 plat complet
1 boisson maison chaude ou froide

XXVG - 10€90
1 entrée ou 1 dessert végétarien
1 plat complet végétarien
1 thé vert au jasmin

J'ai faim – 12€90
1 entrée ou 1 dessert
1 plat complet
1 boisson maison chaude ou froide

Le soir, les formules de 10€90 € à 26€90 vous permettent de découvrir des saveurs uniques et tellement bonnes !

LE PETIT DICTIONNAIRE DE BATbAt

Le pho : ce sont des tagliatelles de riz fraîches et al dente, servies dans un bouillon de boeuf aromatique et accompagnées de viandes bouillies et/ou cuites à l'instant. Au moment de servir, on fait infuser dans le bouillon… bouillant… tout un tas d'herbes fraîches et aromatiques originaires du Vietnam. Le pho est un plat complet aux multiples vertus pour affronter les miasmes de l'hiver. C'est le plat national du Vietnam.

Le bo bun : c'est une salade chaude et froide et sans vinaigrette. Sur un lit de carottes, concombres et soja, la salade laminée est recouverte de vermicelles de riz frais pochés à l'instant. Accompagnées de bœuf mariné à la citronnelle, de crevettes confites et de saumon ou de tofu poêlé, les herbes font exploser les saveurs en bouche. Avec des nems, le bo bun devient croustillant.

Contact presse : Marylène Bezamat – 06 03 99 62 07 – marylene.bezamat@orange.fr
BATbAt – 8, rue des Filatiers – 31000 Toulouse - www.batbat.fr
Espace de téléchargement de visuels : http://www.batbat.fr/1-24154-Presse.php - Crédits photos : BATbat

La formule **"A boire, à manger"** à 5,90 € propose de l'ouverture à la fermeture, des tapas vietnamiens accompagnés d'une bière de riz, d'un verre de vin ou d'une boisson maison.

Grâce à sa carte très variée et complète, végétariens ou non pourront se retrouver autour de la table pour un même voyage gustatif.

Pour ses clients du monde, BATbAt a traduit sa carte en anglais et en espagnol.

BATbAT, côté pratique

Où ?

A proximité de la Place des Carmes
BATbAT – 8 rue des Filatiers – 31000 Toulouse
Tél. 05 61 25 49 49 /www.batbat.fr

Quand ?

Ouvert **en continu tous les jours**, même le dimanche à partir de 10h

Qui fait quoi ?

Olivier Barbot Créateur du concept BATbAt

Côté cuisine
Mickaël a pour mission de concocter en direct les plats, **Catherine** les pâtisseries, le tout sous le contrôle de **Benoît**, responsable du restaurant et après validation d'Olivier.

Côté service
Benoît, **Khaddouj**, **Mathieu** et **Sonia**, avec l'aide de **Catherine** ont la charge d'envoyer les plats dans la cuisine située dans la salle du restaurant. Avec **Christina**, **Pierre**, **Ali** et **Younes**, cette même équipe dispense ses conseils et ses sourires du sous-sol au rez-de-chaussée

Les grandes dates

Août 2008	Ouverture du restaurant le soir.
Septembre 2008	Ouverture du restaurant en service rapide le midi.
Août 2009	BATbAt propose « SAVEURS PLUS » sa carte de fidélité
Janvier 2010	BATbAt met en place sa nouvelle carte de thés principalement bios
Septembre 2010	BATbAt crée 25 places supplémentaires dans le lounge
Octobre 2010	BATbAt fête les 1 000 ans de Hanoï et crée une nouvelle gamme de produits
Avril 2011	BATbAt adopte la consommation durable
Septembre 2011	Au côté de l'association Christina Noble, BATbAt œuvre pour l'éducation des enfants de la rue du Vietnam et de Mongolie

Les chiffres clés

104 places pour s'évader : 34 places en terrasse, 25 places dans la salle du rez-de-chaussée, 45 places dans le lounge de la cave voûtée toulousaine.

6 000 bols et **8 000 Spring rolls** servis chaque mois.

Contact presse : Marylène Bezamat – 06 03 99 62 07 – marylene.bezamat@orange.fr
BATbAt – 8, rue des Filatiers – 31000 Toulouse - www.batbat.fr
Espace de téléchargement de visuels : http://www.batbat.fr/1-24154-Presse.php - Crédits photos : BATbat